411129S-2021

洛阳嘉谷农业科技有限公司企业标准

Q/LJG 0003S-2021

谷物全粉

2021-05-27 发布　　2021-05-27 实施

洛阳嘉谷农业科技有限公司 发布

前　言

本标准由洛阳嘉谷农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳嘉谷农业科技有限公司

本标准主要起草人：张明波、林晓东。

HNQB

谷物全粉

1 范围

本标准规定了谷物全粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦、黑麦、黑小麦、绿小麦、蓝小麦、青稞、黑青稞、白青稞、裸大麦、大米、红米、糙米、粳米、糯米、紫米、黑米、黄米（小米）、荞麦、黑荞麦、莜麦、玉米、黑玉米、小米、黑小米、燕麦、苦荞、黑苦荞、藜麦、薏米仁、高粱中的一种原料或多种原料，经过初清、磁选、筛选、水洗、润打、磨粉、筛理、混合或不混合、磁选、包装工序而制成的与天然完整颖果基本一致谷物全粉。

根据原料不同分为：全麦粉（小麦全麦粉、黑小麦全粉、绿小麦全粉、蓝小麦全粉、黑麦全粉）、青稞全粉、黑青稞全粉、白青稞全粉、裸大麦全粉、大米全粉、红米全粉、糙米全粉、粳米全粉、紫米全粉、黑米全粉、黄米全粉、糯米全粉、小米全粉、黑小米全粉、荞麦全粉、黑荞麦全粉、莜麦全粉、玉米全粉、黑玉米全粉、燕麦全粉、苦荞全粉、黑苦荞全粉、藜麦全粉、薏米仁全粉、高粱全粉、黑小麦复合全粉、蓝小麦复合全粉、绿小麦复合全粉、荞麦复合全粉、青稞复合全粉、黑青稞复合全粉、白青稞复合全粉、黄米复合全粉、谷物复合全粉。

2 术语定义

全麦粉

以整粒小麦为原料，经制粉工艺制成的，且小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的全麦粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 黑麦、黑小麦、绿小麦、蓝小麦、小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 青稞、黑青稞、白青稞、裸大麦、大米、红米、粳米、黄米（小米）、薏米仁、高粱应符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 荞麦、黑荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 黑玉米、玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

3.1.6 藜麦应符合 GB 2715 和 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

3.1.7 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

3.1.8 糙米 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

3.1.9 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

3.1.10 糯米 LS/T 3240 和 GB 2715 的规定。

3.1.11 苦荞、黑苦荞应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

3.1.12 紫米应符合 DB53/T 784 和 GB 2715 的规定。

3.1.13 小米和黑小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

3.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要　求	检验方法
性状	颗粒状或粉末状	从样品中取出50g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的颜色	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项　目	指　标		检验方法
	全麦粉	其它	
水分，g/100g ≤	13.5	14	GB 5009.3
灰分（以干基计），g/100g ≤	2.2	2.5	GB 5009.4
总膳食纤维含量（以干基计），% ≥	9	1	GB 5009.88
粗细度	全通过CQ6号筛		GB/T 5507
含砂量，% ≤	0.02		GB/T 5508
磁性金属物含量，g/kg ≤	0.003		GB/T 5509
脂肪酸值（以干基KOH计），mg/100g ≤	116		GB/T 5510
黄曲霉毒素B_1，μg/kg ≤	5.0		GB 5009.22
赭曲霉毒素A，μg/kg ≤	5		GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg ≤	1000		GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg ≤	60		GB 5009.209
六六六，mg/kg ≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg ≤	0.05		GB/T 5009.19
总砷（以As计），mg/kg ≤	（除以大米、黑米、红米、糯米、紫米、糙米、粳米为原料的产品）0.5		GB 5009.11
无机砷（以As计），mg/kg ≤	（仅限以大米、黑米、红米、糯米、紫米、糙米、粳米为原料的产品）0.2		GB 5009.11

铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤	（除以大米、黑米、红米、糯米、紫米、糙米、粳米为原料的产品）0.1	GB 5009.15
		（仅限以大米、黑米、红米、糯米、紫米、糙米、粳米为原料的产品）0.2	GB 5009.15
烷基间苯二酚含量[a]（以干基计），μg/g	≥	200	LS/T 3244 中附录A
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
单宁（以干基计），%	≤	0.3（仅适用于以高粱为原料的单一产品）	GB/T 15686
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a该指标仅限于全麦粉。			

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦、黑麦、黑小麦、绿小麦、蓝小麦、青稞、黑青稞、白青稞、裸大麦、大米、红米、糙米、粳米、糯米、紫米、黑米、黄米（小米）、荞麦、黑荞麦、莜麦、玉米、黑玉米、小米、黑小米、燕麦、苦荞、黑苦荞、藜麦、薏米仁、高粱中的一种原料或多种原料，经过初清、磁选、筛选、水洗、润打、磨粉、筛理、混合或不混合、磁选、包装工序而制成的与天然完整颖果基本一致谷物全粉。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳嘉谷农业科技有限公司

HNQB